

## PRESENTATIONS

---

### **La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace**

(« *Anthropozoologica* », n° spécial, 1987)

---

M. M. ROUSSEAU. — J'ai signalé ici-même (1988, 61, 219-225) deux Sociétés importantes et doublement voisines, car basées au Muséum, avec leur revue : — du même nom, « *Ethnozootechnie* » ; — *Anthropozoologica* pour « L'Homme et l'Animal » (55, rue Buffon - 75005 Paris).

Cette dernière a publié, en 1987, son « premier numéro spécial » : « *La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace* ». Il s'agit des « Actes de la Table ronde organisée par la R.C.P. 717 du C.N.R.S. les 14 et 15 novembre 1985 » au Muséum comprenant 18 communications. Parmi ces 68 participants invités, beaucoup appartiennent donc au C.N.R.S. ou aux Universités, un à l'I.N.R.A., un à l'I.N.A. Grignon. Le Muséum est représenté par un membre de l'équipe des 6 responsables, François POPLIN (qui vient de devenir le Président de cette Société « L'Homme et l'Animal »). Il est aussi, parmi ces spécialistes, notre seul confrère.

Qu'il me soit permis de le regretter, notre profession ayant la compétence exclusive de l'Inspection des denrées d'origine animale.

Certes, notre orientation, « hygiène et industrie » a été exclue, au profit des fouilles, expérimentations et interprétations de ces découpes et partages.

Distinguons d'abord ici, pour la « découpe », l'espèce victime, le but et l'époque, avec précision du lieu. Ne peut être que signalé l'homme sacrifié : — à La Baume de Fontbrégoua, Var (anthropophagie, vers — 4 000), — à Ribemont-sur-Ancre, vers — 200. Mais les 16 autres communications sont de notre domaine avec des victimes de la pêche

(une), de la chasse (trois), ou de notre élevage. Malheureusement le cheval est ici absent.

Quant au but, il se limite à l'alimentation. Ou bien, il inclut un rituel qui méritera d'abord notre attention. Deux communications, pour finir, seront évoquées dans leur pure technologie : « l'habillage », la « musculature ».



Des rites sont indissociables de la découpe utilitaire pour des espèces fort différentes : — de pêche (espadon) ; — de chasse (phoque, cerf) ; — d'élevage (ruminants).

Serge COLLET s'est fort bien informé, sur place, du « *Rituel de mort et rituel de partition de la chasse à l'espadon* » (p. 39-44). En Sicile, ce poisson migrant, pesant jusqu'à 180 kg, est guetté et chassé depuis 2 000 ans. Depuis 1960, c'est en « embarcations puissamment motorisées ». Mais se maintient ce rituel. Il est surtout basé sur son sang, largement perdu, en une vingtaine de minutes, entre harponnage et hâlage. Et sur les « excroissances de sa tête monstrueuse », non le rostre (notons qu'il n'est pas ici magnifié, alors que l'animal partage son nom avec une longue épée des <sup>xv<sup>e</sup>-xvii<sup>e</sup></sup> siècles), mais la bosse frontale (« ciuffu », morceau d'honneur) ; et l'œil, près duquel est tracé une « croisure » (retrouvée sur des « urnes cinéraires du <sup>viii<sup>e</sup></sup> s. avant J.-C.). D'où le surtitre : « *La croix et la part* ».

Il y a « imbrication hétéroclite » de signes et symboles chrétiens (croix...) et d'apports magiques (amulettes contre « le mauvais œil », présence — voire urine — féminine, en transgression d'un tabou très général). Le harponneur de « sacrificateur » devient « boucher sacré ». L'espadon a été « remercié » (par du pain...) ; il a eu son « agonie (et sa) mort conjurées » ; il se « métamorphose de la valeur d'usage en valeur d'« échange », marchande...

Ainsi, mentalités et pratiques « archaïques » de « l'Italie du Sud » rejoignent « la cuisine sacrificielle grecque ».

Notations et déductions fort remarquables, mais qu'on souhaiterait illustrées.

Et voici un non moins curieux trio.

La bonne viande, elle est pour l'homme, d'abord tueur et découpeur : en consommation privilégiée : « pas pour les chiens ! ». Avec une exception, celle du « *phoque, partage entre l'homme et l'animal ?* » (p. 31-38) : chez les chasseurs de l'Arctique. Et, déjà, ceux de la cabane de pierre et de tourbe retrouvée face à l'île Victoria : en trèfle, avec couloir typique de la « culture thuléenne ». (Les chiens de traîneaux « ont participé vraisemblablement à la migration de l'Ouest en Est qui (lui) permit de s'implanter dans l'Arctique »).

Lucien JOURDAN et Jean-François LE MOUËL y ont étudié les os retrouvés : — rarement de chiens (bien plutôt que de loups) ; — pour plus de 50 % de phoques, souvent réduits de moitié. Ce qu'expliquerait bien un parcours acide dans les « estomacs canins et que confirme largement l'examen d'os des excréments de chiens d'un campement vieux d'une vingtaine d'années [1986]). Il s'agit (projection A) des « pieds et mains » anatomiques (nageoires postérieures coupées en deux et « palettes natatoires »). Ces dernières, au moins, sont morceaux de choix dans les diverses civilisations (Inuit...) et espèces (porc, mouton, ours... ou pour, les cannibales...). D'où la conclusion en « hypothèse » : la nourriture des chiens à l'aide de nageoires de phoques, avec une sorte de standardisation des morceaux ».

Donc, partage malgré ces préférences déjà ? Ou, demanderons-nous, à cause d'elles, pour « rehausser » (remercier ?) le chien indispensable ?

Sont précieuses carte et 8 figures anatomiques. On attend les « résultats chiffrés », et souhaiterait une datation.

François POPELIN a observé, en Ile-de-France et non loin, « *la découpe et le partage du cerf en vénerie* » (p. 19-22) ; par les « gens de service » (« piqueux »), en l'absence des veneurs. Du cerf, sur le dos, sont ôtés, après les bourses (odeur...), les pieds, à la fin la tête » ainsi que les cuissots (et épaules), filets (plus difficilement), à la fin, foie et cœur, le tout comestible jamais pour les veneurs, seulement pour dons, gratifications. La peau décollée forme, au sol une « nappe » (c'est son nom), qui va recouvrir le reste de la carcasse et les (autres) abats vidés : le cerf est comme reconstitué ; et, la nappe prestement ôtée, abandonnée aux chiens « à la curée ». Un hôte choisi par le maître d'équipage reçoit « les honneurs du pied » (antérieur droit). Le piqueux peut offrir ou commercialiser les autres, et la tête en « trophée secondaire ».

Disons que ces « dévolutions » montrent... dévotion aux traditions, déférences et souci des différences. L'auteur le montre bien : « un jeu social sous le couteau ».

Ajoutons que le profane plaisanterait : les chiens sont servis... sous la nappe...

« *Les chèvres du Monte-Ozol (Italie)* », « région de Trente » altitude 1 511 m) étaient 40, d'âge moyen, dont les os ont été retrouvés dans un tumulus de « culture rhétique, entre 700 et 600 avant J.-C. », sans habitat, mais avec des « vastes aires de crémation », et « une céramique très fine et décorée ». Dessin à l'appui (projection B), Louis CHAIX (p. 67-70) y montre une exemple de *découpe et sacrifice durant le premier âge du Fer* ». Il y a eu : saignée sans doute, puis fente sagittale, puis dégagement de la langue, des côtes et des membres. La disparition a été : — complète pour les cornillons (et cornes) ; — presque pour les astragales. C'est le contraire pour l'os voisin calcanéum C ou talus, pluriel *tali* : « plus de 600 » en ont été retrouvées dans la marne sous-jacente, portant sur

leur « trochlée plantaire d' « énigmatiques inscriptions en langue rhétique » — « en relation avec leur rôle ludique ou religieux ». Les cornes ont pu accompagner » le dépouillement des animaux » ?

« Abattage et consommation en un lieu dont la fonction « culturelle » semble évidente » suggèrent « repas rituel » avec, sur place, consommation et inhumation presque complète ».

Jean-Louis DURAND (p. 59-66) présente « *Sacrifice et découpe en Grèce ancienne* », surtout d'après l'iconographie céramique, avec 4 dessins de François LISSARRAGUE. « Sacrifice » (« thusia ») serait un « mauvais mot » si on le limite aux « techniques instrumentales » ; y ont la même « efficacité » les « représentations sociales » pour en faire une « activité fondamentale ». Il a lieu à l'autel (« bomos »), où l'animal arrive en procession égalitaire (« pompe »), côte à côte avec l'homme, et accepte symboliquement sa mort. Aux seuls dieux sont offerts « tout son sang » et la plupart de ses os transformés en fumée.

D'abord, les « viscères nobles » (non digestifs : « splankhna ») ont donné, sur l'autel, des grillades que les participants doivent manger ensemble avec des prières. Le désossage doit donc être presque complet (projection C) : par une « belle coupe » (aux articulations). Des parts d'honneur sont dues aux prêtres sacrifiants, etc. (membre postérieur...) ; le reste est débité selon l'« idéologie égalitaire » (en parts égales) ; la tendreté hétérogène conduit à la consommation en « bouilli ». Ici, le « rituologue » a besoin d'une « archéozoologie » qui s'intéresse, enfin, aux restes osseux et aux traces qu'ils peuvent porter (ostéoarologie).

Jesper SVENBRO (p. 71-76) ajoute ici la source des textes littéraires ou médico-zoologiques (sur plus d'un millénaire), et d'un texte gravé sur « *le partage sacrificiel selon une loi sacrée de Cos (4<sup>e</sup> siècle avant J.-C.)*. C'est une inscription de fondation d'une nouvelle cité de l'île. Elle offre à Zeus Polieus le plus beau des bœufs présentés par les trois tribus. Au prêtre : — sa peau en souvenir (elle a enfermé la bête vivante), puis ses « splankhna » ; — une cuisse (leur fémur a brûlé pour le dieu) ; — une demi-poitrine (porteuse du cœur, identifié au Foyer de la Cité, celui de la déesse Hestia : elle a reçu un autre bœuf... qui a « baissé la tête », par acquiescement ?) ; — et un demi-estomac. Galien déclare cet organe central et commun à tous les « membres »... comme l'est, à ceux de la Cité, le Trésor Public, confié à cette même déesse ; l'autre moitié lui reviendrait à travers l'argent des « citoyens » pour les morceaux vendus ; c'est le prêtre qui leur a rendu la bête transformable en « viandes licites (maintenant, mais au seul sens hygiénique, c'est le vétérinaire...) ».

A ses assistants, la deuxième cuisse, dont le *haut* pour le thuriféraire (son encens *monte* vers le dieu). Aux hérauts, ces « devanciers » : — les gîtes de *devant* ; — du boudin : ils alertent les citoyens, comme, pour Hippocrate, « le sang alerte les membres du corps ». (Eh oui ! dirons-nous, en transportant les hormones, etc. ) ; — et de la viande entourant la colonne vertébrale, « principe », pour Aristote de du système

osseux ». En reçoivent aussi les médecins « Asclepiades héritiers — sinon descendants des colonisateurs de Cos venus d'Epidaure ; et l'aulète qui, de sa double flûte, fait préluder au partage. La cervelle revient aux forgerons, et aux potiers dont la déesse est Athéna, celle qui « est née de la tête de Zeus — dieu parfois tauromorphe — cassée par Héphestos, patron des forgerons.

On peut donc « considérer le corps sacrificiel dans son ensemble comme une topologie symbolique ».



Voici maintenant les découpes sans rituel (ou presque...).

Et, d'abord, une découpe doublement exceptionnelle : — d'un gibier, le bouquetin ; — par notre « grand oncle » « *Homo erectus* », il y a quelque 150 000 ans (Paléolithique inférieur). A la Grotte du Lazaret (Nice) ont été retrouvés les restes de 65 bouquetins qu'étudie Marylène PATOU (p. 121-132). Ils y ont été « apportés entiers » car pour leurs éléments anatomiques, a été respectée la « *conservation différentielle* » (chacun selon sa résistance naturelle [fig. 2 à 8]. Ceci pour 1 265 morceaux [tab. 1]) ; 29 ont été calcinés (avant-bras, jambes, jarrets). La figure 9 sur un squelette entier, indique lieu et nombre des marques d'outils : stries pour retirer la peau à utiliser ; et pour désarticulations. Celles-ci portent sur l'axe vertébral, et sur les membres prélevés entiers (antérieurs) ou sans coxal (postérieurs).

Beaucoup d'os (tous les longs) ont été fracturés pour en extraire la moelle. Il ne semble pas, au regard de la taille des esquilles, qu'il y ait eu fabrication de bouillon ou extraction de la graisse des os. Déjà « boucher » dirons-nous, mais pas cuisinier !

Parmi nos animaux domestiques « découpés », le chien, bien qu'inattendu, apparaît : surtout « à Villeneuve-Saint-Germain », « en amont de Soissons », « de la Tène finale ». Y ont été retrouvés des restes osseux souvent incisés : 70 de carnivores sauvages, 1 403 de « *chiens gaulois* » (surtout de taille moyenne (40 à 60 cm). Jean-Hervé YVINEC (p. 83-90) conclut ici sur leur « *découpe, pelletterie et consommation* » (projection I) : « La zone des fossés » a reçu pattes et queues « encore attenantes » aux peaux, ou en écorchage. Dans la « zone des fossés », la « concentration en os des membres découpés » (coupe en deux d'omoplates et fémurs...) « témoigne sans doute d'une activité de boucherie canine. (Elle est commune « actuellement aux Philippines [C. OLIVE]. Et en Chine). Des « traces de coups de bâton (...) sur les crânes »... sont regrettables. Six figures et 3 tableaux de statistiques sont fort méticuleux et précieux.

Colette MECHIN (p. 23-26) montre les zones de « *découpe du porc* » « en Lorraine » prenant en diagonale « la frontière des parlers roman et germanique. Dans « une large zone nord-ouest » au lieu de fumer le

jambon, on l'y sèche (parce qu'elle est plus humide). Et on y utilise une « table à découper » « probablement (pour) l'ouverture par le dos » aussitôt suivie du « lever de l'échine » (ou « échinée ») qui était rituellement morcelée et distribuée. Dès sa séparation, la pièce était brandie victorieusement. L'opération était déjà cérémonielle « dans l'Antiquité classique » (Sparte...).

Je risque la question : serait-ce ce *primat* de l'échine qui la faisait ici prélever en *premier*, bien que moins commodément ?

La place des bovins a dû être croissante pour devenir essentielle.

« Dans la vallée du Rhône et des Alpes du Nord » (6 sites urbains, dont 4 suisses), des restes osseux de bovidés ont renseigné, non sur leur abattage, mais sur leur « *débitage en boucherie gallo-romaine* ». Claude OLIVE (p. 77-82) en présente « *quelques aspects* », avec 8 figures (projection E). Il y a eu éviscération. Puis séparation successive des métapodes, de la tête et peau, du reste des membres ; comme axiale, et peut-être en avant et arrière, puis aux articulations — les « *quartiers* » (plutôt : morceau) fournissant « 2, 3 et 4 parts ». Ou bien il y avait « mise à nu » des os pour leur emploi « en tabletterie ».

Au Néolithique remontent des sites réunissant différentes espèces.

Ainsi 4 de notre « *Sud-Est* » étudiés par Daniel HELMER. Paola VILLA et Jean COURTIN (p. 107-114) : depuis — 4000 à La Baume de Fontbregoua.

Il s'agit surtout d'os de petits ruminants abondamment marqués de stries et impacts de tranchants : par silex et hache polie — comme confirmé expérimentalement. Se succédaient « tous les stades de la boucherie depuis l'écorchage, la découpe en quartiers, la désarticulation, et la décarnisation suivis de fracturation, à cru, des os rejetés, certains encore en connexions anatomiques ». Donc « rejets de boucherie, et et non pas de restes de repas ». Les « *quartiers manquants* » pouvaient être consommés ensuite, partagés ou échangés ». Deux figures montrent en « remontage » leurs squelettes (et celui du porc).

Patrice MÉNIEL (p. 115-120) évoque, à l'habitat « néolithique de Boury-en-Vexin (Oise) du Chasséen, outre un « *dépotoir* », un « *dépôt* » bien conservé : dans 40 m de fossé, les restes osseux d'une centaine d'animaux, tous domestiques », surtout mouton (projection F, fig. 2), puis bœuf, veau (projection F, fig. 1), porcs, chèvres et chiens incomplets. Une épidémie ne semble pas en cause. Des mollusques trouvés sur place (*Oxychilus*) ont dû ajouter leurs « traces » aux « incisions » ; pour « découper au silex », il y a eu prélèvements de viande, avec ouverture thoracique (fig. 2).

« *A Villeneuve-Tolosane* » (12 km au S.O. de Toulouse), un enclos de palissades de plus de 12 ha, dominant la Garonne est du « *Néolithique moyen* » (Chasséen). David GEDDES, Isabelle CARRERC et Jean-Pierre

ALZIEU (p. 97-106) y étudient « *la découpe des bovins* ». Des fosses (72 + 91) de profondeur dépassant 30 m renferment du bois consommé sur place, dont le C 14 précise l'ancienneté : 3 500 à 2 800 avant J.-C. Sur eux, des galets (proches), dont le géomagnétisme indique qu'ils ont été portés « de 300° à 1 000° au moins 10 h ».

Dans une fosse-dépotoir, les restes de 25 bœufs, avec quelques moutons et porcs. Les zones carbonisées des os révèlent des ligaments, donc des connexions maintenues. Les incisions précisent mieux cette découpe. Les 2 dernières figures (6 et 7) montrent les étapes selon deux hypothèses : — « décarnisation totale des os longs suivie d'une cuisson ou d'un boucanage ; — ou cuisson des quartiers entiers ». Il y a eu consommation « directe », ou bien différée grâce à une « conservation par séchage ou boucanage ».

Frédérique AUDOUIN et Marie-Christine MARINVAL-VIGNE (p. 45-52) ont comparé « *boucherie médiévale et moderne* » ; surtout en étudiant les traces sur les os d'animaux consommés « *dans le Val-de-Loire* » (2 prieurés) ; avec 3 bons dessins. La fente double isole la « chaîne des vertèbres » (aux morceaux de choix). Elle a été abandonnée, au 14<sup>e</sup> siècle, pour le mouton et le bœuf : au profit de la « fente médiane » (doublement simple). Le porc a été « presque entièrement désossé (à cru) » pour la consommation retardée, en charcuterie (comme l'oie), jusqu'au 16<sup>e</sup> siècle (où le mouton le concurrence) ; puis « deschiné », jusqu'au 17<sup>e</sup> siècle, ensuite fendu en deux ; ou bien « pratique rustique » encore conservée (de même sanglier et cerf). Le « morcellement » visait « discrimination » qualitative (largement maintenue) et « récupération » quasi-complète (abandonnée) ; il s'est accru, récemment, pour consommation individuelle et pressée.

De bonnes bases pour une étude — à élargir, approfondir — sur « le geste du boucher, fait de culture ».

Annie GRANT (p. 53-58) étudie *jusqu'au Moyen Age*, mais *depuis l'Age de Fer, la boucherie en Angleterre* (et en anglais...) pour en dégager aussi les aspects culturels.

Le ruminant domestique achève de devenir notre nourriture, par le travail du boucher, après être passé « sur pieds », à la tuerie. Celle-ci (sauf pour la « tuerie particulière ») a été rebaptisée, « en 1806 », abattoir. L'une et l'autre visent la mise à mort ou « abattage » avec saignée complète). Elle y est suivie par l'éviscération et la dépouille : ce sont déjà des « coupes » ; pas encore la vraie « découpe », qui suit dans les locaux séparés ou différents.

C'est ce que souligne Noëlie VIALLES (p. 27-30). A travers une trentaine d'abattoirs moyens du Sud-Ouest, elle a étudié l'ethnographie, la philologie, la psychologie voire la philosophie de ce temps crucial (pris pour titre) : « *dépouiller la bête : l'habillage des carcasses* ». « Désabillage », plutôt ! Et « dérision de l'antiphrase ». Mais pas... déraison... Car

l'étymologie (Dictionnaire DAUZAT...) montre le mot « habiller » « influencé par habit », mais venu de « abillier » : travail du bûcheron qui, de l'arbre « abattu », lui aussi, tire ses « billes de bois ». L'animal est ainsi « végétalisé », « oublié », dans son « corps » — « déjà disparu » « au profit de la carcasse ». Il y a « esthétisation » de celle-ci dans son vocabulaire — comme dans son travail, qui « n'est pas une dissection d'anatomie. Mais, y tendent les techniques modernes » du recours au robot » qui « dissout l'unité organique aussi efficacement ».

Comme dans « des pratiques sacrificielles rituelles et festives » il y a donc eu « métamorphose ». Ici, du « *corps des bêtes* », objet de notre « inquiétude » ou zoophilie, en « *substance* carnée », objet de « prédilection », de la délectation du carnivore que nous sommes (aussi).

Au total, substitution et sublimation. Et subtilité dans une réflexion profonde.

Bernard-Louis DUMONT (p. 9-18) étudie « *les relations entre la découpe bouchère et la structure de la musculature* ». La découpe d'une carcasse vise à exploiter au mieux ses quelque 200 muscles pairs, selon leurs grandes différences de taille, forme et surtout, structure (fig. 1 à 3) : leurs fibres (jusqu'à quelques millions) sont emboîtées en faisceaux (primaires, secondaires...) par du collagène (responsable de la « dureté »). S'il est en grande proportion, il doit être transformé en gélatine à plus de 80° (braisé, bouilli) ; sinon ils conviennent grillés ou rôtis : ce sont les 3 catégories des morceaux fournis par la découpe, complexe et variable.

« Dans les deux prochaines décennies » s'annonce « une véritable révolution » : après « dissection intégrale », « restructuration » par robot... (cit. B. JACQUET, 1986).



Les découpes des corps ont été ainsi fort diversifiées par rapport à celles que nous voyons à l'abattoir lors de notre inspection, et qui répondent à des nécessités techniques, seulement modulées par les traditions alimentaires.

Plus nous nous éloignons dans le passé (et dans l'espace), plus elles obéissent aussi (voire surtout) à des « rituels » à des systèmes de croyances et d'obligations.

Des points de vue technologique et, davantage, culturel, ces variétés de la « découpe » comptent non moins que les « corps » découpés.

---



## **Maladies de la faune sauvage**

Revue Scientifique et Technique, Office International des Epizooties (O.I.E.), volume 7, n° 4, décembre 1988, 1049 pages.

---

M. J.-P. WILLEMART. — Ce numéro de la revue de l'Office International des Epizooties comporte 17 articles, publiés selon les cas en une, deux ou trois langues, ce qui en augmente sensiblement le volume.

L'ouvrage peut se diviser en trois parties.

### *1. Des articles de synthèse :*

P.P. PASTORET et coll. : « Maladies de la faune sauvage transmissibles aux animaux domestiques », insistent sur le fait que beaucoup d'infections et même d'infestations parasitaires sont très spécifiques. Les connaissances sur la réceptivité réelle des espèces sauvages, vis-à-vis des agents pathogènes, font encore souvent défaut.

Si la peste bovine a été introduite en Afrique par des bovins européens qui l'ont transmise à tous les ruminants africains, ce cas d'école ne s'est heureusement pas reproduit à la même échelle pour les autres maladies.

C'est ainsi que le coryza gangréneux, la peste porcine africaine et la fièvre aphteuse due à des virus exotiques (S.A.T.) se comportent d'une façon très différente dans les espèces sauvages et domestiques.

Les phénomènes écologiques et en particulier les densités d'occupation des sols par les différentes espèces sont également à prendre en compte.

De plus, les enquêtes pratiquées depuis une dizaine d'années, ont montré que les réponses sérologiques des animaux sauvages vis-à-vis des virus pathogènes pour les espèces domestiques traduisaient souvent des réactions croisées avec des virus suffisamment différents pour être vecteurs de maladies chez les unes mais pas chez les autres, et vice versa.

Ceci devient d'autant plus important que dans certains pays d'Afrique commence une réelle exploitation économique de la faune

sauvage, capable d'utiliser des zones de pâturages qui ne conviennent pas aux animaux domestiques (B.A. CHILD).

L'ensemble de ces faits a amené W. PLOWRIGHT à estimer qu'une réévaluation des bases de la recherche en matière de pathologie des animaux sauvages devait être envisagée, en même temps que la formation et la définition des fonctions des vétérinaires spécialisés dans ce domaine. Il faudra notamment faire des enquêtes extrêmement approfondies et sérieuses en se libérant des conceptions à la mode pour juger de la cause et de l'importance des maladies de la faune sauvage. C'est ainsi que la Western Duck Sickness a été d'abord attribuée, en 1910 et pendant vingt ans, à un excès de chlorure de sodium dans l'eau, et successivement en 1973 aux pesticides, puis en 1979 au plomb qui venaient polluer les nappes aquifères fréquentées par les canards et autres oiseaux aquatiques, pour finalement se révéler, après des délais plus ou moins longs, être due à l'infection par *Clostridium botulinum* C.

C'est ainsi également que les graves infections des phoques d'Europe ont été d'abord attribuées à la pollution par les P.C.B., les pesticides agricoles, la dioxine, pour s'avérer ensuite provoquées par le virus de la maladie de CARRÉ.

De même, les infections des phoques de la côte est des Etats-Unis se sont révélées être provoquées par des virus *Influenza* probablement d'origine aviaire.

Il est donc indispensable que la recherche relative aux maladies de la faune sauvage soit menée dans un contexte pluridisciplinaire, d'autant plus nécessaire que certaines de ces maladies sont des zoonoses et d'autres sont des anthrozo-zoonoses. L'exemple donné par J.W. GLOSSER et V.F. NETTLES (« Organisation des services sanitaires responsables de la faune sauvage aux Etats-Unis ») est à méditer et à suivre. En effet, dans ce pays, une série d'organisations s'occupe de la faune sauvage :

— le Ministère de l'Intérieur (U.S.D.I.), par l'intermédiaire de l'Agence pour les poissons et les espèces sauvages (U.S.F.W.S.) s'occupe plus particulièrement des salmonidés, des oiseaux migrateurs et des animaux appartenant à des espèces menacées d'extinction ;

— le Ministère de l'Agriculture (U.S.D.A.), par l'intermédiaire du Service des Infections des animaux et des plantes (A.P.H.I.S.) s'occupe de la recherche sensu-stricto et des relations entre les maladies des animaux domestiques et de celles des animaux sauvages ;

— le Ministère de la Santé comporte une série d'Agences pour la Santé publique qui sont compétentes en matière de zoonoses et d'anthrozo-zoonoses, au niveau régional ou fédéral ;

— l'ensemble des travaux effectués par ces différents services ou agences est souvent synthétisé par les soins de certains organismes coopératifs, par exemple la Coopérative pour l'étude des maladies de la faune sauvage dans le sud (S.C.W.D.S.).

2. *La deuxième partie de la revue comporte une série d'articles sur la situation sanitaire de la faune sauvage dans plusieurs pays :*

- l'Afrique du Sud ;
- l'Australie ;
- la Suisse ;
- la Yougoslavie ;
- la France.

3. *La dernière partie de la revue expose certains problèmes particuliers :*

- les petits mammifères sauvages, source de leptospiroses ;
- la peste porcine africaine et la peste porcine classique chez le sanglier en Sardaigne ;
- la fièvre aphteuse chez les gazelles de montagne en Israël, suivie de la gestion des gazelles de montagne dans le nord de l'Israël et la prophylaxie des maladies de la faune sauvage ;
- la tuberculose du blaireau ;
- la myxomatose du lapin en France ;
- les infections herpétiques des cervidés ;
- la vaccination antirabique des animaux sauvages.

Ce dernier article, fruit d'un travail international effectué en France, Belgique et Suisse, concerne une expérimentation à grande échelle de la vaccination contre la rage des renards dans ces trois pays d'Europe.

L'ouvrage se termine par la publication de la résolution n° IX du Comité International de l'O.I.E., adoptée après sa 56<sup>e</sup> session générale (16-20 mai 1988) dont le texte mérite d'être rappelé : « *Maladies transmissibles de la faune sauvage.*

### *Considérant*

Que les connaissances sur les maladies transmissibles de la faune sauvage sont encore fragmentaires alors que s'accroît l'importance économique et écologique des populations d'animaux sauvages ;

Les répercussions probables des maladies chez les espèces animales sauvages, leur importance pour les échanges internationaux de produits animaux et le rôle de la faune sauvage comme source d'agents infectieux pour les animaux domestiques ;

Que les installations de diagnostic et les outils épidémiologiques sont souvent inadéquats, ce qui peut conduire à des conclusions non fondées.

*Le Comité recommande*

1. Que les méthodes de diagnostic et les études épidémiologiques concernant les maladies infectieuses de la faune sauvage, soient améliorées, et les travaux de recherche sur ces maladies intensifiés.

2. Que soient évalués, par des méthodes appropriées, les risques de transmission des maladies entre la faune sauvage et les animaux domestiques, ainsi qu'au sein des populations sauvages.

3. Que soient intensifiées les études écologiques et comportementales, avec pour objectif la mise au point de méthodes de gestion de la faune sauvage, ainsi que de prophylaxie et de prévention des maladies transmissibles, en particulier lors d'introduction ou de réintroduction d'espèces animales ou lorsqu'il y a surpopulation de certaines espèces.

4. Que soient encouragés les travaux de recherche sur les potentialités de production et de commercialisation des produits de la faune sauvage.

5. Que les Pays Membres prennent les mesures nécessaires pour élargir leur système d'information sur les maladies de la faune sauvage et que les Commissions régionales de l'O.I.E. inscrivent le thème des maladies de la faune sauvage à l'ordre du jour de leurs conférences.

6. Que les Pays Membres prennent les mesures de vaccination antirabique de la faune sauvage, si possible après concertation entre pays frontaliers. »

---